

DOMAINES VINSMOSELLE

LUXEMBOURG

Ab Donnerstag, den 9. November 2017:

Domaines Vinsmoselle stellen vor: „Pinot Noir Primeur“ und „Auxerrois Nouveau“ 2017

Letztes Wochenende wurden die Uhren umgestellt. Das heißt, die Abende werden wieder länger und natürlich gemütlicher. Zeit für einen guten luxemburgischen Primeur!

Die 2017er Primeurs, Weine aus 100% Luxemburger Trauben, sind die ersten Vertreter des neuen Jahrgangs und zeigen das Potential, das in den 2017er Weinen steckt.

Es ist kein Geheimnis, dass dieses Jahr viele Höhen und Tiefen für unsere Winzer hatte. Der Frost im Frühling hat rund ein Drittel der Blüten beschädigt und daher ist es nicht verwunderlich, dass der Ernteausfall im Jahr 2017 beachtlich war. Andererseits musste der Rebstock dadurch weniger Trauben versorgen, so dass mehr Energie, Extrakt- und Aromastoffe in die Beeren gelangte. Sehr gute Voraussetzungen für den neuen Jahrgang.

Der 2017er Jahrgang des Pinot Noir Primeur ist anregend frisch, fruchtig und lebendig im Geschmack. Er zeichnet sich durch eine brillante, kirschrote, intensive Farbe aus. Ein Wein mit einer aromatischen, an Kirsche und Himbeere erinnernden Nase, vollmundig, komplex und sehr harmonisch mit feinen Taninen am Gaumen. Trotz seines jungen Alters, ist dieser Wein bereits warm und weinig. Die ideale Trinktemperatur beträgt 14 °C. Zu diesem Wein empfehlen wir: Pizza, „Tarte Flambée“, Quiche Lorraine, Treiben, eine Käse-Schinken-Platte mit frischem Baguette oder ein Fondue zur Winterzeit.

Der Auxerrois Nouveau 2017 steht seinem roten Bruder in nichts nach. Dieses Jahr wird der Wein vor allem von Aromen der Ananas und exotischen Früchten geprägt. Wer weiß, wie gut die Auxerrois-Traube schmeckt, der entdeckt alle Aromen dieser Rebsorte in diesem Wein. Er ist frisch und doch vollmundig, hat eine filigrane Säure, Finesse und einen opulenten Körper mit viel Kraft. Mit seinem langanhaltenden, intensiven und fast schon cremigen Abgang animiert der Wein ein zweites Glas zu trinken. Ihn sollte man gekühlt bei 8-10 °C trinken. Dazu passen: gemischte Salate, Geflügel und Nudelgerichte.

Beide 2017er Primeur Weine von Domaines Vinsmoselle sind ab Donnerstag, dem 9. November 2017 im Handel, in den Vinotheken der Domaines Vinsmoselle sowie in unserem Online Shop unter www.vinsmoselle.lu erhältlich.